

豆乳鍋

【トレハ®の効果】

- ① 豆乳の大豆臭さを抑え、だしの風味を引き立てます。
- ② 沸騰しても、凝集が少なく、あくも抑えられます。

【配合目安】

スープ(水+豆乳)に対してトレハ2.5%を加える。



材 料

【4人分】

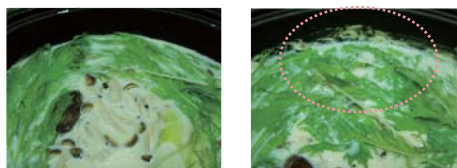
a	水	600g
	昆布	適量
	醤油	小さじ1
	みりん	小さじ1
b	豆乳(成分無調整)	600g
	トレハ®	大さじ3
	絹豆腐	2丁
	水菜	1把
	生しいたけ	4枚
	長ねぎ	2本
	しめじ	100g
	豚肉(薄切り)	200g

(具材はお好みで入れてください。)

作り方

- ① 鍋にaを入れて加熱し、煮立ってから1~2分後に昆布を取り出す。
- ② ①にbを入れる。
- ③ 水菜以外の野菜と豆腐、豚肉を入れる。
- ④ 水菜を入れる。(煮立つ直前に弱火にして、沸騰させないように保つ。)

◎加熱中の豆乳鍋の比較



トレハ使用

トレハ不使用

不用品は、凝集して表面がボソボソしているのに対し、トレハ使用品は、凝集が少なく表面がなめらかです。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。